

鲁海波,王龙祥,朱海泉,刘香荣.传统臭豆腐的微生物学指标分析[J].中国食品卫生杂志,2012,24(4):306-308.

## 传统臭豆腐的微生物学指标分析

### Analysis on the microbiological parameters of traditional stinky Tofu

DOI :

中文关键词: [豆腐](#) [臭豆腐卤坯](#) [油炸臭豆腐](#) [细菌总数](#) [大肠菌群](#)

Key Words:[Tofu](#) [marinated stinky tofu](#) [pehtze](#) [fried stinky tofu](#) [total number of bacteria](#) [coliform group](#)

基金项目:

作者	单位
<a href="#">鲁海波</a>	<a href="#">中南林业科技大学食品科学与工程学院稻米及副产物深加工国家工程实验室</a>
<a href="#">王龙祥</a>	<a href="#">中南林业科技大学食品科学与工程学院稻米及副产物深加工国家工程实验室</a>
<a href="#">朱海泉</a>	<a href="#">中南林业科技大学食品科学与工程学院稻米及副产物深加工国家工程实验室</a>
<a href="#">刘香荣</a>	<a href="#">中南林业科技大学食品科学与工程学院稻米及副产物深加工国家工程实验室</a>

摘要点击次数: 974

全文下载次数: 853

中文摘要:

为了了解臭豆腐的食用安全性,促进生产工艺的改进,对臭豆腐生产中的豆腐坯、豆腐卤坯和油炸后的成品进行了大肠菌群和菌落总数的检测。结果表明:用于臭豆腐生产的豆腐坯卤制后,其细菌总数达到了 $4.5 \times 10^7$  CFU/g,大肠菌群达到了2 700 MPN/100 g。参照卤制豆腐干类产品的相关国家标准,大肠菌群超标近20倍;但臭豆腐卤坯通过高温油炸,细菌总数降至 $5.0 \times 10$  CFU/g,大肠菌群降至7 MPN/100 g,降到了食用安全的微生物指标;对于袋装油炸臭豆腐产品的杀菌强度,在115℃杀菌时间必须60 min、121℃40 min产品才能达到无胖袋的要求。

Abstract:

In order to understand the food safety of stinky tofu and to improve the production technology,the total number of bacteria and coliform group of tofu,marinated stinky tofu pehtze and fried stinky tofu were determined.The results showed that the total number of bacteria and the coliforms reached to  $4.5 \times 10^7$  CFU/g and 2700 MPN/100g respectively in the marinated stinky tofu pehtze.The coliforms were about 20 times higher than the relevant national standard of dried bean curd,but they were dropped to  $5.0 \times 10$  CFU/g and 7 MPN/100g,respectively in the fried stinky tofu,and reached to the microorganism index of food safety.As for the strength of sterilization on fried stinky tofu packaged in bag,it must be heated at 115℃ for 60 min or at 121℃ for 40 min.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

参考文献(共16条):

- [\[1\] 吴彩梅,王静,曹维强.臭豆腐的不安全因素及其监控\[J\].食品与发酵工业,2005,\(07\):97.doi:10.3321/j.issn:0253-990X.2005.07.025.](#)
- [2] KEVIN K,Tofu comes of age,Food Processing,1994.
- [3] US Department of Agriculture,soil seeds:world markets and trade,Food Processing,1997(9).
- [4] YIN L,LI L,TATSUMI E,Changes in isoflavone contents and composition of sufu (fermented tofu) during manufacturing,Food Chemistry,2004(87).
- [\[5\] 张琴.我国腐乳的生产概况.中国调味品,2002.](#)
- [6] HAN BEIZHONG,CAO CUIFENG,FRANS M,Microbial changes during the production of sufu-a Chinese fermented soybean food,Food Control,2004(15).
- [7] ATSUSHI K,Vasive pulmonary mucormycosis with rupture of the thoracic aorta,American Journal of Hematology,1998(58).
- [8] ARCHANA H,DESHPANDE M D,MAITREYEE M,Rhinocerebral M ucormycosis,Diagnostic Cytopathology,2000(23).
- [\[9\] 赵良运,丘少鹏.肾毛霉菌感染并肾血肿一例报告.中华泌尿外科杂志,2004\(25\).](#)
- [\[10\] 蔡颖,黄全跃.心脏毛霉菌病一例.中华心血管病杂志,2003\(31\).](#)
- [11] 李庆珍,肺毛霉菌病一例,临床肺科杂志,2004(9).
- [12] 李春阳,李颖,多变根毛霉引起原发性皮肤病一例,临床皮肤科杂志,2004(33).
- [\[13\] 陈钟华.长沙臭豆腐传奇.文史博览,2008\(4\).](#)
- [14] 中华人民共和国卫生部,非发酵性豆制品及面筋卫生标准,北京:中国标准出版社,2004.
- [15] 中国商业联合会,豆腐干,北京:中国标准出版社,2009.
- [16] 中华人民共和国卫生部,发酵性豆制品卫生标准,北京:中国标准出版社,2003.

相似文献(共20条):

- [1] 卢义伯,潘超,祝义亮.臭豆腐发酵菌种的筛选与鉴定[J].食品科学,2007,28(6):246-249.
- [2] 刘玉平,苗志伟,黄明泉,陈海涛,孙宝国.臭豆腐中挥发性香成分提取与分析[J].食品科学,2011(24).
- [3] 谢,靛林,畅,蒋立文.现代发酵工程技术在南方臭豆腐卤水的工业化应用[J].食品安全质量检测学报,2015(4):1356-1362.
- [4] 徐寅,陈霞,顾瑞霞.乳酸菌与臭豆腐品质特性的相关性研究[J].中国调味品,2010,35(10).
- [5] 徐睿烜,蒋立文.南方臭豆腐的研究现状及加工研究进展[J].中国酿造,2014(3):5-8.
- [6] 高莹莹,高海燕,王一凡,吴任绮.非发酵型臭豆腐变红现象的抑制[J].食品与发酵工业,2013,39(1):122-126.
- [7] 张芳,鲁海波,张铸成.传统风味臭豆腐研究现状及加工存在的问题[J].现代农业科技,2011(3):358-359.
- [8] 郑小芬,苏悟,蒋立文.两种臭豆腐卤水中挥发性成分的比较[J].中国酿造,2013(10):122-125.
- [9] 虞镇激,胡会萍,李里特.浙江绍兴臭豆腐卤液中微生物菌群的分析[J].食品工业科技,2012,33(14):183-187.
- [10] 孙贵朋,张雪娇,王妍,王玳,谢静莉.臭豆腐卤液中细菌多样性研究[J].现代食品科技,2010,26(10).
- [11] 李雨枫,徐睿烜,蒋立文,李明明.臭豆腐卤水发酵过程中微生物变化及风味成分研究[J].食品安全质量检测学报,2014,5(10):3098-3109.
- [12] 何理,吴晖.市售臭豆腐中菌种的分离及生化鉴定[J].现代食品科技,2012,28(8):952-955.
- [13] 张东雷,李鑫,陈小珍.浙江地区臭豆腐中硫化物含量调研报告[J].食品安全导刊,2011(8):76-77.
- [14] 刘玉平,陈海涛,孙宝国,黄明泉.固相微萃取与GC-MS法分析发酵型臭豆腐中挥发性成分[J].食品工业科技,2009(12).
- [15] 雅华.价格同盟是块臭豆腐[J].中国西部,2002(4):50-53.
- [16] Chao SH, Tomii Y, Watanabe K, Tsai YC. Diversity of lactic acid bacteria in fermented brines used to make stinky tofu[J]. International journal of food microbiology, 2008, 123(1-2):134-141.
- [17] Stinky[J]. The Journal of school health
- [18] 赵松华,周亚娟,陈桂华,汪思顺.贵州传统小吃毕节臭豆腐卫生状况调查[J].现代预防医学,2009,36(9).
- [19] Liu Y, Miao Z, Guan W, Sun B. Analysis of organic volatile flavor compounds in fermented stinky tofu using SPME with different fiber coatings[J]. Molecules (Basel, Switzerland), 2012, 17(4):3708-3722.
- [20] 元顺平,翁新楚.非发酵臭豆腐挥发性风味物质的研究[J].食品科学,2007,28(12):400-404.

您是第27726561位访问者 今日一共访问51次

版权所有：《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址：北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编：100022

E-mail: spws462@163.com 电话/传真：010-52165456/5441（编辑室）010-52165556（主编室）

未经授权禁止复制或建立镜像

技术支持：北京勤云科技有限公司

